



● K117



### Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro, **uova** da allevamento a terra 29%.

### Ingredienti del ripieno

Carne di bovino di razza Chianina 55%, brodo (acqua, **sedano**, carote, cipolla, sale), ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico)), Parmigiano Reggiano DOP (**latte**, sale, caglio), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), funghi cardoncelli brasati 4% (funghi cardoncelli 96% (Pleurotus eryngii), olio di semi di girasole, prezzemolo, sale, aglio), **uova** da allevamento a terra, olio di semi di girasole, vino rosso, aglio, sale, pepe.

Può contenere: **senape**, **soia**.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 911 Energia kcal 216 Grassi g 5,9 di cui acidi grassi saturi g 2,7 Carboidrati g 22,5 di cui zuccheri g 1,8 Fibre g 2,8 Proteine g 16,9 Sale g 1,44

### Smaltimento

## Quadrelli con chianina e cardoncelli

**4-5'**

TEMPO DI COTTURA

**2kg ?**

A CARTONE

**120g**

PORZIONE

**18**

MESI A -18°C

### Scheda di prodotto

**da 12 a 16 g**

A PEZZO

**da 42 a 52 mm**

LARGHEZZA DI UN PEZZO

**da 45 a 55 mm**

ALTEZZA DI UN PEZZO

**%****20**

RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

**%****45**

PERCENTUALE DI PASTA

**%****55**

PERCENTUALE DI RIPIENO

CONFEZIONAMENTO: 9 VASSOI DA 16 PEZZI CAD.

